

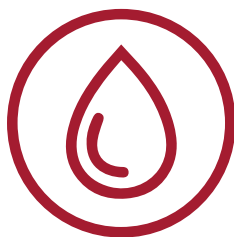
Náš recept - by PAKT | na 25L mladiny

Zámer bol vytvoriť pivo, ktoré by sa hodilo k Vianociam ako farbou, tak aj chuťou a vôňou - proste takú plnotučnú tekutú vianočnú sušienku:). Voľbou sladov (inak už tie zavoňali pri vystretí neskutočne:) a rmutovacej schémy sme vytvorili ejl, ktorý je na jednej strane svojou intenzitou vhodný na chladné zimné večery, ale je zároveň veľmi dobre pitelný, aby neomrzal po pár dúškoch. Chmelenie sme cieľili na nižšiu intenzitu horkosti a tak, aby aróma len doplnila a dala vyniknúť použitému koreniu. Výsledok navyše umocnili kvasinky s nižším stupňom prekvasenia, ktoré sa svojim chuťovým a aromatickým profilom k nášmu zámeru výborne hodili. Celkový dojem je za nás veľmi príjemne avšak nevtieravo voňavé pivo s plným telom a zároveň výbornou pitelnosťou. Proste sviatočné pivo ako vianočný dezert. Skol 🍷



SLADY

Viking Red Active
3,2 kg
Viking Golden Ale
3,2 kg
Viking Cookie
0,7 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 23L
Vysladzovanie: 12L

Infúzie:
vystrieť do 63°, zvýšiť na 66°
66°C 20 min.
72°C 35 min.
78°C 5 min.



CHMEĽOVAR

60 min.

Simcoe
30 min - 20g
Korenie - 10 min
(na hrubo podrviť v mažiari)
3ks škorice, 1ks badián, 10ks nové korenie, 20ks klinčeky, 12 ks kardamon, 1 moka lyž. muškátový orech
Chinook
5 min - 20g
Simcoe
5 min - 20g



FERMENTÁCIA

Kvasinky:
SafAle T-58 / 1bal

Kvasenie cca 6-8 dní pri 18-20°C

L
25

OG
1060

FG
1023

IBU
23

EBC
26

ABV
5,6%